

TERRE BLANCHE



JÉRÔME SCHILLING & CHRISTOPHE SCHMITT

# DINER

QUATRE MAINS

LE MERCREDI 24 AOÛT 2022



CHÂTEAU  
LAFABRIE-PEYRAGUEY

1er Grand Cru Classé  
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •

# Dîner 4 Mains

LE MERCREDI 24 AOÛT 2022

## L'interprétation du millésime 2019

Maigre de ligne, pamplemousse et avocat fumé

*The interpretation of the vintage 2019*

*Line-fished meager, grapefruit and smoked avocado*

Lafaurie Peyraguey Grand Blanc Sec 2019, Bordeaux

\*\*\*

## Médallions de langouste rouge royale

Fleurs de courgettes de notre jardin des senteurs, tranche de fenouil grillée  
et garum de crustacés parfumé à l'anis et coquillages

*Medallions of royal red lobster*

*Zucchini flowers from our garden of scents, grilled fennel slice  
and shellfish garum flavoured with anise and shellfish*

«Le Clos» Clos Saint Vincent blanc, Bellet 2017

\*\*\*

## Rouget de roche de Méditerranée

Cacciuco, lard de Colonnata, araignée de mer et condiment tamarin

*Mediterranean red mullet*

*Cacciuco, Colonnata bacon, spider crab and tamarind condiment*

Château Minuty «281», Côtes de Provence cru classé 2021

\*\*\*

## La fleur du Sauternais

Ris de veau, rhubarbe et fleurs de sureau

*The flower of Sauternes*

*Veal sweetbreads, rhubarb and elder blossom*

Château Lafaurie Peyraguey 2008 «1er grand cru classée de 1855» Sauternes

\*\*\*

## Chocolat Ouganda 70% de la maison Duplanteur à Grasse

Sorbet Jasmin du Clos notre Dame

*Ouganda 70% chocolate from «Maison Duplanteur» at Grasse,  
Jasmine sorbet from Clos Notre Dame*

Maydie «Tannat Vintage» 2017 Vin de Liqueur Château Aydie

\*\*\*

## Au fil du Ciron

Brouillard du Ciron, citron et caviar

*Along the Ciron river*

*Ciron fog, lemon and caviar*

Eau-de-vie de bière de la Brasserie du Cabestan